

## Guía docente / *Course Syllabus*

2018-19

### 1. Descripción de la Asignatura / *Course Description*

Asignatura <i>Course</i>	EDUCACIÓN NUTRICIONAL
Códigos <i>Code</i>	201026
Facultad <i>Faculty</i>	Facultad de Ciencias Experimentales
Grados donde se imparte <i>Degrees it is part of</i>	Grado en Nutrición Humana y Dietética
Módulo al que pertenece <i>Module it belongs to</i>	Salud pública y nutrición comunitaria
Materia a la que pertenece <i>Subject it belongs to</i>	Nutrición comunitaria
Departamento responsable <i>Department</i>	Biología Molecular e Ingeniería Bioquímica
Curso <i>Year</i>	2º
Semestre <i>Tern</i>	2º
Créditos totales <i>total credits</i>	6
Carácter <i>Type of course</i>	Obligatoria
Idioma de impartición <i>Course language</i>	Español
Modelo de docencia <i>Teaching model</i>	C1

Clases presenciales del modelo de docencia C1 para cada estudiante: 23 horas de enseñanzas básicas (EB), 22 horas de enseñanzas prácticas y de desarrollo (EPD) y 0 horas de actividades dirigidas (AD). Hasta un 10% de la enseñanza presencial puede sustituirse por docencia a distancia (también presencial, pero posiblemente asincrónica), de acuerdo con la programación de la Asignatura publicada antes del comienzo del curso.

*Number of classroom teaching hours of C1 teaching model for each student: 23 hours of general teaching (background), 22 hours of theory-into-practice (practical group tutoring and skill development) and 0 hours of guided academic activities. Up to 10% of face-to-face sessions can be substituted by online teaching, in accordance with the course schedule published before it begins.*

## 2. Responsable de la Asignatura / *Course Coordinator*

Nombre <i>Name</i>	Eva María Valero Blanco
Departamento <i>Department</i>	Biología Molecular e Ingeniería Bioquímica
Área de conocimiento <i>Field of knowledge</i>	Nutrición y Bromatología
Categoría <i>Category</i>	Profesora Titular de Universidad
Número de despacho <i>Office number</i>	E47, 1.05
Teléfono <i>Phone</i>	954978215
Página web <i>Webpage</i>	
Correo electrónico <i>E-mail</i>	evalero@upo.es

## 3. Ubicación en el plan formativo / *Academic Context*

Breve descripción de la asignatura <i>Course description</i>	La asignatura de Educación Nutricional consta de 6 ECTS. Pertenece al Módulo "Salud Pública y Nutrición Comunitaria", se imparte en el segundo semestre del segundo curso del Plan de estudios del Grado de Nutrición Humana y Dietética y tiene carácter obligatorio.
Objetivos (en términos de resultados del aprendizaje) <i>Learning objectives</i>	<ol style="list-style-type: none"><li>1. Entender la importancia de la alimentación en la salud pública y enmarcar la educación nutricional dentro de la promoción y educación para la salud.</li><li>2. Entender como se desarrollan las políticas sanitarias en salud y ser capaz de participar en equipos multidisciplinares para el desarrollo de políticas nutricionales.</li><li>3. Ser capaz de integrar desde una perspectiva global todos los factores que intervienen en la conducta alimentaria.</li><li>4. Ser capaz de diseñar, intervenir y ejecutar programas de educación nutricional en la comunidad y en grupos poblacionales específicos.</li><li>5. Ser capaz de consultar las principales fuentes de información en nutrición, salud pública y comunicación.</li></ol>
Prerrequisitos <i>Prerequisites</i>	
Recomendaciones <i>Recommendations</i>	No se requieren, aunque es conveniente que los alumnos hayan cursado las asignaturas de Nutrición y Ciclo Vital, así como Dietética, aunque esta se estudia simultáneamente en el plan de estudios de grado.
Aportaciones al plan formativo <i>Contributions to the</i>	La asignatura de Educación nutricional es una asignatura esencial dentro del grado de

<i>educational plan</i>	Nutrición Humana y Dietética, ya que capacita al profesional de NHD para incidir directamente en la sociedad mediante proyectos de intervención nutricional, promoviendo actitudes y hábitos que puedan contribuir a la mejora del estado nutricional de la sociedad o colectivo de interés. Dada la problemática actual de aumento de enfermedades relacionadas con la nutrición, esto supone una gran preocupación a todos los niveles, por lo que es una de las salidas profesionales con más proyección para los graduados en NHD.
-------------------------	--

#### 4. Competencias / Skills

<p>Competencias básicas de la Titulación que se desarrollan en la Asignatura</p> <p><i>Basic skills of the Degree that are developed in this Course</i></p>	<p>CB2 - Que los estudiantes sepan aplicar sus conocimientos a su trabajo o vocación de una forma profesional y posean las competencias que suelen demostrarse por medio de la elaboración y defensa de argumentos y la resolución de problemas dentro de su área de estudio</p> <p>CB3 - Que los estudiantes tengan la capacidad de reunir e interpretar datos relevantes (normalmente dentro de su área de estudio) para emitir juicios que incluyan una reflexión sobre temas relevantes de índole social, científica o ética</p> <p>CB4 - Que los estudiantes puedan transmitir información, ideas, problemas y soluciones a un público tanto especializado como no especializado</p>
<p>Competencias generales de la Titulación que se desarrollan en la Asignatura</p> <p><i>General skills of the Degree that are developed in this Course</i></p>	<p>CG2 - Capacidad para aplicar los conocimientos a su área de trabajo, pudiendo elaborar y defender argumentos, así como, resolver problemas.</p> <p>CG4 - Capacidad para transmitir información, ideas, problemas y soluciones a un público avanzado y experto.</p> <p>CG6 - Capacidad de análisis y síntesis.</p> <p>CG7 - Habilidades de gestión de la información y expresión del conocimiento (habilidad para buscar y analizar información proveniente de diversas fuentes).</p> <p>CG8 - Saber exponer en forma escrita y oral.</p> <p>CG9 - Planificación y gestión del tiempo.</p> <p>CG11 - Capacidad crítica.</p> <p>CG12 - Trabajo en equipo.</p> <p>CG16 - Competencias en el Campo del emprendimiento o de la cultura emprendedora dentro del ámbito de la Nutrición Humana y Dietética.</p> <p>CG17 - Competencias en el Campo de las nuevas tecnologías y la gestión de la innovación.</p> <p>CG18 - Respeto a los derechos humanos, el acceso para todos y la voluntad de eliminar factores discriminatorios como el género y el origen.</p>
<p>Competencias transversales de la Titulación que se desarrollan en la Asignatura</p> <p><i>Transversal skills of the Degree that are developed in this Course</i></p>	
<p>Competencias específicas de la</p>	<p>CE33 - Conocer los sistemas de salud y las políticas alimentarias.</p>

<p>Titulación que se desarrollan en la Asignatura  <i>Specific competences of the Degree that are developed in the Course</i></p>	<p>CE36 - La metodología de la educación alimentaria-nutricional. Las teorías del</p> <p>CE40 - Calcular y establecer pautas alimentarias saludables en individuos y colectividades: desarrollar una intervención dietética y nutricional adecuada, en personas sanas o enfermas, teniendo en cuenta las necesidades fisiológicas y/o patológicas, la farmacoterapia, preferencias personales, aspectos socioeconómicos, religiosos y culturales.</p> <p>CE41 - Evaluar el estado nutricional individual y en colectividades.</p> <p>CE42 - Diseñar e interpretar encuestas alimentarias.</p> <p>CE46 - Realizar educación alimentaria. Planificar y ejecutar programas de educación sanitaria en alimentación y nutrición. Participar en la elaboración de guías alimentarias y protocolos de consenso.</p> <p>CE47 - Planificar y desarrollar programas de promoción de la salud y de prevención de la enfermedad.</p> <p>CE48 - Integrar y relacionar los conocimientos nutricionales y su relación con la salud.</p> <p>CE49 - Realizar tareas de formación de personal: coordinar y participar en la formación continua, en temas de calidad, seguridad alimentaria y de promoción de la salud.</p> <p>CE50 - Asesorar técnicamente a la industria de la restauración colectiva y a los</p> <p>CE52 - Utilizar los sistemas adecuados para facilitar una comunicación eficaz en los diferentes medios de comunicación.</p> <p>CE56 - Participar en equipos multidisciplinares en las áreas de la investigación</p>
<p>Competencias particulares de la asignatura, no incluidas en la memoria del título  <i>Specific skills of the Course, not included in the Degree's skills</i></p>	<p>33. Conocer los sistemas de salud y las políticas alimentarias.</p> <p>40. Calcular y/o establecer pautas alimentarias saludables en individuos y colectividades: desarrollar una intervención dietética y nutricional adecuada, en personas sanas o enfermas, teniendo en cuenta las necesidades fisiológicas y/o patológicas, la farmacoterapia, preferencias personales, aspectos socioeconómicos, religiosos y culturales.</p> <p>41. Evaluar el estado nutricional individual y en colectividades.</p> <p>42. Diseñar e interpretar encuestas alimentarias.</p> <p>46. Realizar educación alimentaria. Planificar y ejecutar programas de educación sanitaria en alimentación y nutrición. Participar en la elaboración de guías alimentarias y protocolos de consenso.</p> <p>47. Planificar y desarrollar programas de promoción de la salud y de prevención de la enfermedad.</p> <p>48. Integrar y relacionar los conocimientos nutricionales y su relación con la salud.</p> <p>49. Realizar tareas de formación de personal: coordinar y participar en la formación continua, en temas de calidad, seguridad alimentaria y de promoción de la salud.</p> <p>50. Asesorar técnicamente a la industria de la restauración colectiva y a los consumidores.</p> <p>51. Desarrollar métodos pedagógicos para el ejercicio de la</p>

docencia.  
52. Utilizar los sistemas adecuados para facilitar una comunicación eficaz en los diferentes medios de comunicación.

### 5. Contenidos de la Asignatura: temario / *Course Content: Topics*

<b>PARTE I</b>	<b>ASPECTOS GENERALES</b>
TEMA 1	INTRODUCCIÓN. ANTECEDENTES HISTÓRICOS DE LA PREVENCIÓN Y LA PROMOCIÓN DE LA SALUD.
TEMA 2	EDUCACIÓN PARA LA SALUD Y EDUCACIÓN NUTRICIONAL.
<b>PARTE II</b>	<b>LA CONDUCTA ALIMENTARIA.</b>
TEMA 3	LA CONDUCTA ALIMENTARIA.
TEMA 4	MODIFICACIÓN DE LA CONDUCTA ALIMENTARIA.
<b>PARTE III</b>	<b>LA INTERVENCIÓN NUTRICIONAL Y POLÍTICAS NUTRICIONALES.</b>
TEMA 5	DISEÑO DE UN PROGRAMA DE EDUCACIÓN NUTRICIONAL.
TEMA 6	ENCUESTAS ALIMENTARIAS. SISTEMAS DE EVALUACIÓN DE CONSUMO ALIMENTARIO.
TEMA 7	LAS GUÍAS ALIMENTARIAS.
TEMA 8	EDUCACIÓN NUTRICIONAL EN LOS DISTINTOS COLECTIVOS.
TEMA 9	POLÍTICAS NUTRICIONALES.
TEMA 10	OBJETIVOS NUTRICIONALES PARA LA POBLACIÓN ESPAÑOLA.

### 6. Metodología y recursos / *Methodology and Resources*

Metodología general <i>Methodology</i>	Enseñanzas básicas: - Clases de gran grupo - Seminarios - Otras actividades: proyecciones, debates, lecturas, etc Enseñanzas prácticas: - Se desarrollarán en aula o seminario en grupos de 20 personas.
Enseñanzas básicas (EB) <i>General teaching</i>	Clases de gran grupo y actividades formativas en el aula como debates, seminarios, análisis de publicidad, etc
Enseñanzas prácticas y de desarrollo (EPD) <i>Theory-into-practice</i>	En las prácticas se analizarán casos prácticos de proyectos de educación nutricional y se se desarrollarán talleres y actividades relacionadas con el contenido de la asignatura. Además de forma obligatoria para aprobar las prácticas y por tanto para aprobar la asignatura por curso, los alumnos expondrán un proyecto de educación nutricional, en el contexto de una tarea conjunta con otras asignaturas del semestre.
Actividades académicas dirigidas (AD) <i>Guided academic activities</i>	

### 7. Criterios generales de evaluación / *Assessment*

--	--

<p>Primera convocatoria ordinaria (convocatoria de curso) <i>First session</i></p>	<p>El 60% de la calificación procede de la evaluación continua. El 40% de la calificación procede del examen o prueba final. 1. Sistema de evaluación continua (60% de la calificación): La evaluación de la asignatura se hará de forma continuada y se valorarán todas las actividades formativas realizadas durante la impartición de la asignatura. A continuación se indican los aspectos a evaluar, con indicación de los criterios, instrumentos y peso en la calificación total asignados en cada caso:</p> <p>1.1. Evaluaciones de la actividades realizadas a lo largo del curso. (15%) 1.2. Evaluación de las EPDs. (45%) 1.3. Prueba final (40%). Tendrá lugar en el período fijado en el calendario académico. Consistirá en una evaluación teórica que será un examen que valorará los conocimientos teóricos de la asignatura. Será necesario un mínimo de 4,5 puntos para hacer media con el resto de las actividades calificables. En el caso de estudiantes que por estar incursos en un programa de movilidad o en un programa de deportistas de alto nivel, por razones laborales, de salud graves, o por causas de fuerza mayor debidamente acreditadas, que no han realizado las pruebas de evaluación continua, la evaluación por prueba única se diseñará para evaluar el total de los conocimientos (teóricos y prácticos) contemplados en la guía docente, constituyendo el 100% de la calificación de la asignatura. Esta circunstancia ha de comunicarse de modo expreso y por escrito al profesor responsable de la asignatura, con un plazo mínimo de 10 días antes de la celebración de las pruebas, de cara a facilitar la organización del proceso evaluador.</p>
<p>Segunda convocatoria ordinaria (convocatoria de recuperación) <i>Second session (to re-sit the exam)</i></p>	<p>La evaluación de la 2ª convocatoria y de recuperación será realizada por:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Aquellos estudiantes que superaron las actividades formativas desarrolladas durante el período de docencia pero no las evaluaciones teórico y/o práctica realizadas en 1ª convocatoria. En este caso la prueba de evaluación correspondiente a la convocatoria de recuperación tendrá el mismo valor porcentual que en la convocatoria de curso.</li> <li>- Aquellos estudiantes que no siguieron el proceso de evaluación continua o no superaron los requisitos para aprobar la asignatura en la convocatoria de curso y quieren renunciar a las notas de evaluación continua para la convocatoria de recuperación de curso. Podrán hacerlo solicitándolo previamente por escrito. En este caso la convocatoria de recuperación de curso estará diseñada para evaluar el total de los conocimientos (teórico y práctico) contemplados en la guía docente, a efectos de optar al 100% de la calificación total de la asignatura.</li> </ul>
<p>Convocatoria extraordinaria de noviembre <i>Extraordinary November session</i></p>	<p>Se activa a petición del alumno siempre y cuando éste esté matriculado en todas las asignaturas que le resten para finalizar sus estudios de grado, tal y como establece la Normativa de Progreso y Permanencia de la Universidad. Se evaluará del total de los conocimientos y competencias que figuren en la guía docente del curso anterior, mediante el sistema de prueba única.</p>
<p>Criterios de evaluación de las enseñanzas básicas (EB) <i>General teaching assessment criteria</i></p>	<p>Durante la evaluación continua: Prueba final (40% de la nota final). Tendrá lugar en el período fijado en el calendario académico. Consistirá en una evaluación teórica que será un examen que valorará los conocimientos teóricos de la asignatura.</p>

Será necesario un mínimo de 4,5 puntos para hacer media con el resto de las actividades calificables.

Para las actividades realizadas durante el curso se valorará la participación, la capacidad de argumentación, la redacción de un comentario analítico, la capacidad crítica del estudiante, así como la capacidad de desarrollar opiniones propias fundamentadas. Durante el examen o prueba final (1ª convocatoria): En el caso de estudiantes que por estar incursos en un programa de movilidad o en un programa de deportistas de alto nivel, por razones laborales, de salud graves, o por causas de fuerza mayor debidamente acreditadas, que no han realizado las pruebas de evaluación continua, la evaluación por prueba única se diseñará para evaluar el total de los conocimientos (teórico y práctico) contemplados en la guía docente. Esta circunstancia ha de comunicarse de modo expreso y por escrito al profesor responsable de la asignatura, con un plazo mínimo de 10 días antes de la celebración de las pruebas, de cara a facilitar la organización del proceso evaluador. En este caso la convocatoria de prueba final estará diseñada para evaluar el total de los conocimientos (teóricos y prácticos) contemplados en la guía docente, a efectos de optar al 100% de la calificación total de la asignatura.

Durante el examen o prueba final (2ª convocatoria): La evaluación de la 2ª convocatoria y de recuperación será realizada por:

- Aquellos estudiantes que superaron las actividades formativas desarrolladas durante el período de docencia pero no las evaluaciones teórico y/o práctica realizadas en 1ª convocatoria. En este caso la prueba de evaluación correspondiente a la convocatoria de recuperación tendrá el mismo valor porcentual que en la convocatoria de curso.

- Aquellos estudiantes que no siguieron el proceso de evaluación continua o no superaron los requisitos para aprobar la asignatura en la convocatoria de curso y quieren renunciar a las notas de evaluación continua para la convocatoria de recuperación de curso. Podrán hacerlo solicitándolo previamente por escrito. En este caso la convocatoria de recuperación de curso estará diseñada para evaluar el total de los conocimientos (teórico y práctico) contemplados en la guía docente, a efectos de optar al 100% de la calificación total de la asignatura.

Criterios de evaluación de las enseñanzas prácticas y de desarrollo (EPD)  
*Theory-into-practice  
assessment criteria*

Durante la evaluación continua: El valor porcentual de las EPDs de la asignatura es de un 45%, siguiendo los siguientes criterios de evaluación:

- Adquisición y dominio de los conocimientos prácticos de la asignatura.
- Realización de las sesiones prácticas:
- Actitud participativa.
- Manipulación del material de prácticas.
- Adecuación e interpretación de los resultados.

Instrumentos:

- Entregables de prácticas (5%).
- De forma obligatoria, para aprobar las prácticas y por tanto para aprobar la asignatura por curso, los alumnos tendrán que desarrollar y exponer un proyecto de educación nutricional. (40%).

Será necesario la obtención de un cinco o más en la evaluación práctica para tener superada la asignatura.

Consideraciones Generales:

	<p>Es obligatoria la asistencia a todas las sesiones prácticas para aprobar la asignatura por el sistema de evaluación continua. Si algún alumno no puede asistir a una de las prácticas, siempre por causa absolutamente justificada, deberá hacer un trabajo sobre el contenido de dicha práctica, equivalente a la duración prevista de la práctica en cuestión.</p> <p>Durante el examen o prueba final (1ª convocatoria): En este caso la convocatoria de prueba final estará diseñada para evaluar el total de los conocimientos (teóricos y prácticos) contemplados en la guía docente, a efectos de optar al 100% de la calificación total de la asignatura.</p> <p>Durante el examen o prueba final (2ª convocatoria): En este caso la convocatoria de prueba final estará diseñada para evaluar el total de los conocimientos (teóricos y prácticos) contemplados en la guía docente, a efectos de optar al 100% de la calificación total de la asignatura.</p>
<p>Criterios de evaluación de las actividades académicas dirigidas (AD)</p> <p><i>Criteria of assessment of guided academic activities</i></p>	<p>Durante la evaluación continua:</p> <p>Durante el examen o prueba final (1ª convocatoria):</p> <p>Durante el examen o prueba final (2ª convocatoria):</p>
<p>Puntuaciones mínimas necesarias para aprobar la Asignatura</p> <p><i>Minimum passing grade</i></p>	<p>1ª convocatoria: Para la calificación de la asignatura se exige una calificación final mínima de 5, siendo necesario un mínimo de 4,5 puntos en la prueba final, para hacer media con el resto de las actividades calificables.</p> <p>2ª convocatoria: Para la calificación de la asignatura se exige una calificación final mínima de 5, siendo necesario un mínimo de 4,5 puntos en la prueba final, para hacer media con el resto de las actividades calificables.</p>
<p>Material permitido</p> <p><i>Materials allowed</i></p>	
<p>Identificación en los exámenes</p> <p><i>Identification during exams</i></p>	<p>En cualquier momento de la realización de una prueba de evaluación los profesores podrán requerir la acreditación de la identidad de cualquier estudiante, mediante la exhibición de su carnet de estudiante, documento nacional de identidad, pasaporte u otro documento válido a juicio del examinador. Si no lo hiciese, el estudiante podrá continuar la prueba, que será calificada solo si la documentación es presentada en el plazo que el examinador establezca.</p>
<p>Observaciones adicionales</p> <p><i>Additional remarks</i></p>	

Los estudiantes inmersos en un programa de movilidad o en un programa de deportistas de alto nivel, así como los afectados por razones laborales, de salud graves o por causas de fuerza mayor debidamente acreditadas, tendrán derecho a que en la convocatoria de curso se les evalúe mediante un sistema de evaluación de prueba única. Para ello, deberán comunicar la circunstancia al profesor responsable de la asignatura antes del fin del periodo docencia presencial.

*Students enrolled in a mobility program or a program for high-level athletes, as well as students affected by work or serious health problems or reasons of force majeure duly accredited, will have the right to be evaluated during the first session through a single test evaluation system. To do this, they must report changes in their circumstances to the program coordinator before the end of the teaching period.*

## 8. Bibliografía / Bibliography

Libro	
-------	--

- Gil Hernández, A. (2010) “Tratado de nutrición. Tomo III. 2ª edición.”, *Ed. Acción médica*.
- Serra Majem, L. y Aranceta Bartrina, J. (2006) “Nutrición y Salud Pública. 2ª edición”, *Ed. Acción médica*.
- Mataix, J (2005) “Nutrición para educadores. 2ª Edición.”, *Ed. Díaz Santos*.
- Frías, A. (2004) “Salud pública y educación para la salud. 1ª Edición.”, *Ed. Masson*
- Serrano, MI. (2002) “La Educación para la salud del Siglo XXI. 2ª Edición.”, *Ed. Díaz Santos*.